

# DRÉMONT-MARROY, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE EXTRA BRUT LE TRIAU



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Kalkstein  
Grapefruit  
Quitte  
Weißer Pfirsich  
Getoastetes Brot  
Gruene Birne  
Gelber Apfel  
Gebäck

## STIL

leicht

## TYP

im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter  
ohne biolog. Säureabbau

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (14%)  
Meunier (56%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (30%)  
2019 (70%), 2018  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

### Jahrgänge

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine Dauer Hefelager

30% aus dem Vorjahr  
32 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter  
Juli 2023

### Degorgiert

## BEWERTUNG

einfach genießen

91/100